

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT NAME	VIEIRA CL MED CONCH 8x1KG PZS/KG 20-30 IQF N: 8 KGS. WHOLE SCALLOPS HALF SHELL 8x1KG UNITS/KG 20-30 IQF NET: 8 KGS.
NOMBRE CIENTÍFICO / LATIN NAME	ARGOPECTEN PURPURATUS / ARGOPECTEN PURPURATUS
MÉTODO DE PRODUCCIÓN/ METHOD OF PRODUCTION	DE CRIA / FARMED
ORIGEN/ ORIGIN	CHILE/CHILE
CERTIFICADO ASC / ASC CERTIFICATE	NO/ NO
ELABORADO EN PLANTA CERTIFICADA IFS / PRODUCED IN IFS CERTIFICATED PLANT	NO / NO

2. UTILIZACIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT UTILIZATION

METODO DE EMPLEO PREVISTO / INTENDED USE	CONSUMIR COCINADO / WELL COOKED BEFORE CONSUMED
MODO DE EMPLEO PREVESIBLE / EXPECTED USE	CONSUMIR COCINADO / WELL COOKED BEFORE CONSUMED
USO NO PREVISTO PERO RAZONABLEMENTE ESPERADO / NOT INTENDED BUT REASONABLY EXPECTED USE	CRUDO / RAW
ÁMBITO DE DISTRIBUCIÓN (MERCADO DE DESTINO) / SCOPE OF DISTRIBUTION	POBLACIÓN EN GENERAL EXCEPTO INTOLERANTES O ALÉRGICOS A ALGUNO DE LOS INGREDIENTES GENERAL POPULATION EXCEPT INTOLERANT OR ALLERGIC

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE
COLOR / COLOUR	NATURAL, PROPIO DEL PRODUCTO / NATURAL, OWN PRODUCT	SIN TOLERANCIA / NONE
SABOR / TASTE	NATURAL, PROPIO DE LA ESPECIE / NATURAL, TYPICAL OF THE SPECIES	SIN TOLERANCIA / NONE
OLOR / SMELL	CARACTERISTICO, SIN OLORES EXTRAÑOS / CHARACTERISTIC, NO STRANGE ODORS	SIN TOLERANCIA / NONE
TEXTURA / TEXTURE	TURGENTE, FIRME Y SOLIDO / TURGENT, FIRM AND SOLID	SIN TOLERANCIA / NONE
ASPECTO / ASPECT	NORMAL, BIEN CONSERVADO / NORMAL, WELL PRESERVED	SIN TOLERANCIA / NONE

4. COMPOSICIÓN - LISTA DE INGREDIENTES / COMPOSITION - INGREDIENT LIST

CANTIDAD O PROPORCIÓN / QUANTITY OR PROPORTION	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE
---	--------------------------------------

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS / PHYSICAL CHARACTERISTICS

	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE
CUERPOS EXTRAÑOS / FOREIGN BODIES	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE
ALTERACIONES DE LA CARNE / ALTERATIONS OF THE MEAT	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE
PIEZAS SIN GÓNADA / PARTS WITHOUT EGGS	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE
GLASEO / GLAZING	AUSENCIA / ABSENCE	HASTA 5% / UNTIL 5%
PIEZAS ROTAS / BROKEN UNITS	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE
PIEZAS DEFORMES / DEFORMED UNITS	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE
PIEZAS PEGADAS / GLUED UNITS	PRESENCIA / PRESENCE	SE ADMITEN / ALLOWED
QUEMADURAS POR FRIO / COLD BURNS	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE
PARASITOS / PARASITES	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE
DESHIDRATACIONES / DEHYDRATIONS	AUSENCIA / ABSENCE	< 10% DE LA SUPERFICIE / < 10% OF THE SURFACE AREA

6. CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES / DIMENSIONAL CHARACTERISTICS

PARÁMETRO / PARAMETER	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE
CALIBRE (GRS. PIEZA) / SIZE (GRS. UNIT)	20-30 PIEZAS KG. / 20-30 UNITS KG.	SIN TOLERANCIA / NONE
PESO NETO / NET WEIGHT	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	SIN TOLERANCIA / NONE
PESO ESCURRIDO / DRAINED WEIGHT	8 KGS. / 8 KGS.	SIN TOLERANCIA / NONE
FORMA / FORM	VIEIRA 1/2 CONCHA IQF / WHOLE SCALLOPS HALF SHELL IQF	SIN TOLERANCIA / NONE

7. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS / CHEMICAL CHARACTERISTICS

PARÁMETRO / PARAMETER	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE	LEGISLACIÓN APLICABLE / APPLICABLE LEGISLATION
CADMIO / CADMIUM	< 1 mg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
MERCURIO / MERCURY	< 0.50 mg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
PLOMO / LEAD	< 1.50 mg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
ASP TOXINAS AMNESICAS / AMNESIC SHELLFISH POISON	< 20 mg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
PSP TOXINAS PARALIZANTES / PARALYTIC SHELLFISH POISON	< 800 mg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
DSP TOXINAS PARALIZANTES / PARALYTIC SHELLFISH POISON	< 160 mg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
MELAMINA / MELAMINE	< 2.5 ppm	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

PARÁMETRO / PARAMETER	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE	LEGISLACIÓN APLICABLE / APPLICABLE LEGISLATION
SALMONELLA 25 g / SALMONELLA 25 g	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	CRITERIO INTERNO / INTERNAL CRITERION
SHIGELLA 25 g / SHIGELLA 25 g	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	CRITERIO INTERNO / INTERNAL CRITERION

9. ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS / GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS (GMO'S)

AUSENCIA / ABSENCE

10. ALÉRGENOS: SEÑALAR CUALES (Reglamento 1169/2011, Anexo II) / ALLERGENS

	PRESENCIA PRESENCE	PRESENCIA NO INTENCIONADA NOT INTENDED PRESENCE	AUSENCIA ABSENCE
Cereales que contengan gluten: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 / Cereals with gluten (Wheat, Rye, Barley, Oats)			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos (Crustaceans and by-products)			X
Huevos y productos a base de huevo (Eggs and by-products)			X
Pescados y productos a base de pescado, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Fish and by-products)			X
Cacahuets y productos a base de cacahuets (Peanuts and by-products)			X
Soja y productos a base de soja, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Soyabean and by-products)			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Milk and by-products)			X
Frutos de cáscara: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Almonds, Hazelnuts, Walnuts, Cashew nuts, Pecan nuts, Brazil nuts, Pistachio, Macadamia nuts)			X
Apio y productos derivados (Celery and by-products)			X
Mostaza y productos derivados (Mustard and by-products)			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo (Sesame beans and by products)			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg, o 10 mg/litro en términos de SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante (Anhydride sulphurous and sulphites-concentration over)			X
Altramuces y productos a base de altramuces (Lupins)			X
Moluscos y productos a base de moluscos (Mollusc and by-prodcuts)	X		

11. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES / **NUTRITIONAL VALUES**

PARAMETRO / PARAMETER	VALOR POR 100 g. DE PRODUCTO / VALUE AS PER 100 g. OF PRODUCT	FUENTE / SOURCE
VALOR ENERGÉTICO / ENERGY	356 Kj - 86 Kcal / 356 Kj - 86 Kcal	PROVEEDOR / PROVIDER
GRASAS / FATS	0.90 g / 0.90 g	PROVEEDOR / PROVIDER
DE LAS CUALES SATURADAS / SATURATES	0.23 g / 0.23 g	PROVEEDOR / PROVIDER
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATES	0 g / 0 g	PROVEEDOR / PROVIDER
DE LAS CUALES AZÚCARES / SUGAR	0 g / 0 g	PROVEEDOR / PROVIDER
PROTEÍNAS / PROTEINS	19 g / 19 g	PROVEEDOR / PROVIDER
SAL / SALT	0.67 g / 0.67 g	PROVEEDOR / PROVIDER

12. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO / **PRODUCT DURABILITY**

24 MESES DESDE LA FECHA DE PRODUCCIÓN / **24 MONTHS FROM FREEZING DATE**

13. PRESENTACIÓN Y LOGÍSTICA / **PRESENTATION AND LOGISTICS**

PARÁMETRO / PARAMETER	CARACTERÍSTICAS Y MEDIDAS CHARACTERISTICS AND MEASURES	TOLERANCIA / TOLERANCIA	MOTIVO DE RECHAZO REJECTED REASON
ENVASE PRIMARIO / PRIMARY PACK	BOLSA PLÁSTICO / PLASTIC BAG	NO / NO	SI / YES
MARCA COMERCIAL / TRADE MARK	EUROPACIFICO / EUROPACIFICO	NO / NO	SI / YES
CÓDIGO DE BARRAS / BAR CODE	8435069150779 / 8435069150779	NO / NO	SI / YES
PESO NETO / NET WEIGTH	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	-
PESO ESCURRIDO / DRAINED WEIGTH	1 KG. / 1 KG.	NO / NO	SI / YES
ENVASE SECUNDARIO / SECONDARY PACK	CAJA MÁSTER CARTÓN / CARBOARD BOX	NO / NO	SI / YES
MARCA COMERCIAL / TRADE MARK	EUROPACIFICO / EUROPACIFICO	NO / NO	SI / YES
CÓDIGO DE BARRAS / BAR CODE	18435069150776 / 18435069150776	NO / NO	SI / YES
PESO NETO / NET WEIGTH	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	-
PESO ESCURRIDO / DRAINED WEIGTH	8 KGS. / 8 KGS.	NO / NO	SI / YES
PALET / PALLET	EUROPEO (800x1200) / EUROPEAN (800x1200)	NO / NO	SI / YES
CAJAS POR PALET / BOXES PER PALLET	64 (8x8) / 64 (8x8)	NO / NO	SI / YES
ALTURA POR PALET / HEIGHT PER PALLET	8 (180 CMS.) / 8 (180 CMS.)	NO / NO	SI / YES
CÓDIGO DE BARRAS / BAR CODE	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	-

14. ETIQUETADO / **LABELED**

DENOMINACIÓN COMERCIAL / PRODUCT NAME	VIEIRA DEL PACÍFICO MEDIA CONCHA / WHOLE SCALLOPS HALF SHELL
NOMBRE CIENTIFICO / LATIN NAME	ARGOPECTEN PURPURATUS / ARGOPECTEN PURPURATUS
TALLA / SIZE	20-30 / 20-30
METODO DE PRODUCCIÓN / FISHING METHOD	DE CRIA / FARMED
ORIGEN / FROM	CHILE / CHILE
Nº REGISTRO SANITARIO / SANITARY NUMBER	ELABORADO POR: Nº 04114 IMPORTADOR: EUROPACIFICO ELABORADOS DEL MAR, S.L. PUERTO PESQUERO, DÁRSENA 4, EDIF. BERBÉS 2 36202 - VIGO (PONTEVEDRA) ESPAÑA TLFNO.: +34 986 447 057 - www.europacifico.net
PESO NETO ESCURRIDO / DRAINED WEIGHT	8 KGS. / 8 KGS.
LOTE / BATCH	VARIABLE / VARIABLE
FECHA DE CONGELACION / FREEZING DATE	VARIABLE / VARIABLE
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE / BBD	VARIABLE / VARIABLE
INDICACIONES DE CONSERVACIÓN / CONSERVATION	PRODUCTO ULTRACONGELADO. CONSERVAR A -18°C. UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR DEEPPROZEN PRODUCT. KEEP ALWAYS AT -18°C. ONCE DEFROSTED DO NOT REFREEZE

15. CONDICIONES DE TRANSPORTE / CARRIAGE CONDITIONS			
PARÁMETRO / PARAMETER	VALOR / VALUE	TOLERANCIA / TOLERANCE	MOTIVO DE RECHAZO / REJECTED REASON
TEMPERATURA / TEMPERATURE	-18ºC	+3ºC	SI / YES
HIGIENE / HYGIENE	CAPITULO IV, REGLAMENTO CE 852/2004 CHAPTER IV, REGULATION EC 852/2004	SIN TOLERANCIA / NONE	SI / YES
EMPRESA AUTORIZADA AUTHORISED COMPANY	SI / YES	SIN TOLERANCIA / NONE	SI / YES

16. DECLARACIÓN DE ENVASES / PACKAGING DECLARATION			
FUNCIÓN / FUNTION	NATURALEZA / NATURE	PESO / WEIGHT	DIMENSIONES / SIZES
BOLSA PLÁSTICO PLASTIC BAG	ENVASE PRIMARIO PRIMARY PACKAGE	15-20 GRS. APROX. 15-20 GRS. APROX.	39.5x22 CMS. APROX. 39.5x22 CMS. APROX.
CAJA MÁSTER CARTÓN CARDBOARD BOX	ENVASE SECUNDARIO SECONDARY PACK	450-500 GRS. APROX. 450-500 GRS. APROX.	38x28x20 CMS. APROX. 38x28x20 CMS. APROX.

17. FOTOS / PHOTOS



Aprobado por: QM	
Fdo:	
Fecha: 10-1-2019	